

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù d'anatra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 65 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un ragù rosso di grande sapore per la presenza della carne d'anatra e del vino. La lunga cottura amalgama bene i sapori e rende il sugo particolarmente cremoso, adatto alla superficie ruvida delle pappardelle.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca - 480 gr

ANATRA petto - 250 gr

POMODORO PELATO 200 gr

BATTUTO DI VERDURE sedano, carota e cipolla - 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE 200 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALLORO 1 foglia

ERBETTE MISTE 2 cucchiari da tavola

PEPE NERO IN GRANI 3

VINO ROSSO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola, fate rosolare il trito di sedano, carota e cipolla e lo spicchio d'aglio schiacciato in un fondo d'olio.



- 2 Dopo circa 15 minuti, quando il soffritto avrà sprigionato il suo caratteristico profumo e si sarà ben rosolato, aggiungete la polpa d'anatra a dadini.



- 3 Lasciate rosolare la carne fino a che non abbia cambiato colore.

A questo punto sfumate con il vino ed aggiungete i pomodori pelati tritati grossolanamente.



4 Regolate di sale, pepe e aromatizzate con un misto d'erbe aromatiche tritate.



5 Bagnate il tutto con il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma bassa.



6 Nel frattempo, stendete la pasta e tagliate le parpadelle, cuocetele in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditela con il ragù.



7 Mescolate bene e servite subito con una spolverata di parmigiano grattugiato.